

使用上の注意

- 重度に嚥下機能が低下した方は、ご使用前に医師、栄養士等にご相談ください。
- 食品の種類や調理時の温度、お召し上がる際の食品の温度によりかたさが変わります。
- 温かい食品を調理した場合、食品が冷めるとゲルの強度が高まります。
- 加水量、本品の添加量を適宜調節し、お召し上がる前に、必ずかたさを確認してください。
- 調理後はお早めにお召し上がりください。
- ミキサーは高速回転のものをご使用ください。フードカッターや泡だて器といった回転数の低い器具では本品がうまく使用できない場合があります。
- 開封後はチャックをしっかりと閉め涼しいところに保存し、お早めにご使用ください。
- お子様または介護や介助の必要な方の手の届かないところに保存してください。
- 粉末のまま口に入れないでください。のどに詰まる原因となります。
- 万一、開封時に色、臭い、味などに異常が見られる場合は使用しないでください。
- 本品を使用することで、誤嚥を確実に防ぐことができるものではありません。

商 品	
商 品 名	ムースナール (800g)
入 数	800g×6袋/ケース
賞 味 期 限	25カ月
JANコード	 4 976652 007468

栄養成分表示(100g当たり)			
エ ネ ル ギ ー	225 kcal	食 塩 相 当 量	2.4 g
たん ぱ く 質	1.9 g	カ リ ウ ム	680 mg
脂 質	0.6 g	リ ン	76 mg
炭 水 化 物	85.2 g		
ー糖質	21 g		
ー食物繊維	64.2 g		

原材料名

デキストリン(国内製造)／増粘多糖類、塩化カリウム、乳酸カルシウム



■製造者
株式会社 ファイン
〒533-0021 大阪市東淀川区下新庄5丁目7番8号
お客様窓口 ☎0120-056-356 月～金(祝日を除く)AM9:00～PM6:00
メディファインHP www.medifine.jp



加熱いらず

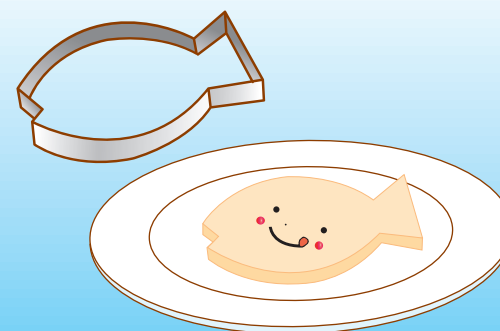
ムースナール®

冷たい食品でもミキサーするだけカンタン調理

ミキサーするだけ簡単ムース！！

(速やかな調理を実現)
膨潤要らずの加熱要らず！！

(熱を加えなくて良いので)
風味そのまま、栄養キープ！！



熱を加えなくて良いので食品の色や風味がそのまま! 熱に弱い栄養素もキープ!

レシピ

※常温の食品をミキサーした場合です。〈〉内の作り方A、Bはご使用方法(左ページ)を参照してください。
また、かため・ふつうは出来上がりのかたさの目安です。(下表参照)



- ブロッコリー〈作り方A、ふつう〉
【材料】4人分
ブロッコリー(茹で): 100g
だし汁: 100ml
ムースナール: 1.5% (3g)



- グレープフルーツゼリー〈作り方A、ふつう〉
【材料】2人分
グレープフルーツ: 1個
グレープフルーツジュース: 50ml
砂糖: 大さじ3
ムースナール: 2%
・グレープフルーツは横半分に切り、実を取り出して種と薄皮を除く。実の部分を調理に使う。

- ステーキ〈作り方A、かため〉
【材料】2人分
ステーキ: 120g
だし汁: 120ml
ムースナール: 1.5% (3.6g)
・仕上げにお好みでトロミをつけたステーキソースをかける。

- トマト〈作り方B、かため〉
【材料】4人分
トマト: 1個
ムースナール: 3%
・トマトは皮を湯むきし、種を取る。

- ヤングコーン〈作り方A、ふつう〉
【材料】4人分
ヤングコーン(茹で): 100g
だし汁: 100ml
ムースナール: 1.5% (3g)

- 大根のつま〈作り方A、ふつう〉
【材料】4人分
大根: 160g
だし汁: 80ml
ムースナール: 2% (4.8g)

- マグロの刺身〈作り方A、かため〉
【材料】4人分
マグロの刺身: 80g
だし汁: 80ml
ムースナール: 3% (4.8g)

- サーモンの刺身〈作り方A、かため〉
【材料】4人分
サーモンの刺身: 80g
だし汁: 80ml
ムースナール: 3% (4.8g)

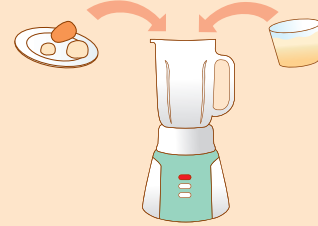
- タイの刺身〈作り方A、かため〉
【材料】4人分
タイの刺身: 80g
だし汁: 80ml
ムースナール: 2.5% (4g)



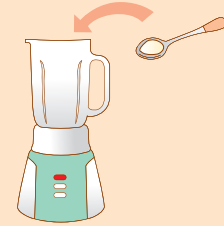
食品をミキサーするだけで
簡単にムース状に固めることができます。
膨潤や加熱の必要がなく、速やかに調理することができます。

ご使用方法

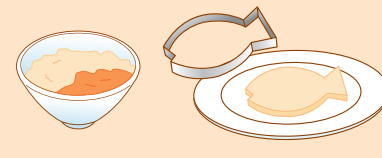
〈作り方A: 加水する場合〉



- 1 あらかじめ調理済みの食品に水やだし汁などを加えてミキサーする。

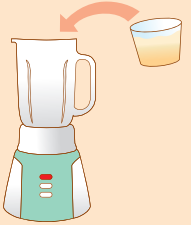


- 2 ムースナールを適量加え、30~60秒程度ミキサーする。

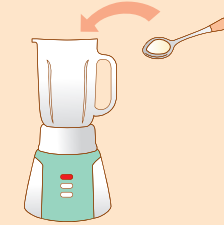


- 3 そのまま盛り付ける。あるいは型どりして20分程度静置する。

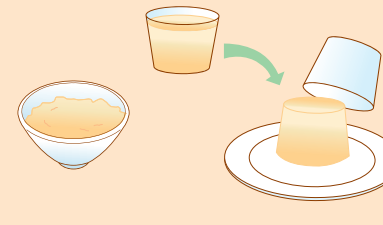
〈作り方B: 加水しない場合〉



- 1 水分の多い野菜・果物などはそのままミキサーする。飲料などはそのままミキサーに加える。

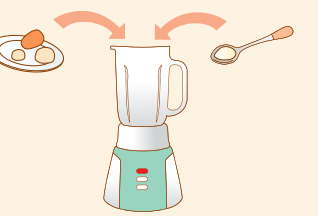


- 2 ムースナールを適量加え、30~60秒程度ミキサーする。

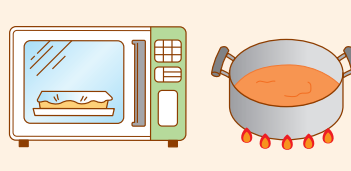


- 3 そのまま盛り付ける。あるいは型どりして20分程度静置する。

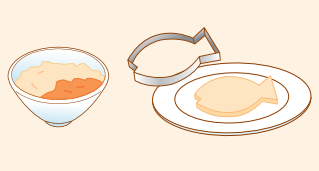
〈80℃まで熱を加える場合: 加熱することでムースナールの使用量を減らすことができます〉



- 1 あらかじめ調理済みの食品に必要なに応じて水やだし汁などを加えてミキサー後、ムースナールを適量加え30~60秒程度攪拌する。



- 2 電子レンジや鍋などを使い、80℃以上になるまで加熱する。



- 3 そのまま盛り付け、または冷蔵庫で冷やして型どりする。40℃程度で固まり始めます。

保温庫で加温した場合の温度とかたさの変化

食品(飲料・焼魚・野菜など)をムースナールで固め、5℃まで冷やした後、65℃の保温庫で加温した場合の温度とかたさ。(右の図)

- 加温により徐々に柔らかくなりますが、45℃程度まで加温することができます。
- 加温時間は1食60gを想定した目安時間です。食材の種類や量、形状などによって異なります。
- 食材の種類などにより、かたさの変化は異なります。
- 飲料など水分の多いものは、加温するとかたさが大きく変化します。
- 調理時の温度より高温に加温した場合、温度が低下した際に、加温前よりもかたくなる場合があります。
- 加温は45℃程度を上限としてください。(高温時は、ゲルが形成されません。)

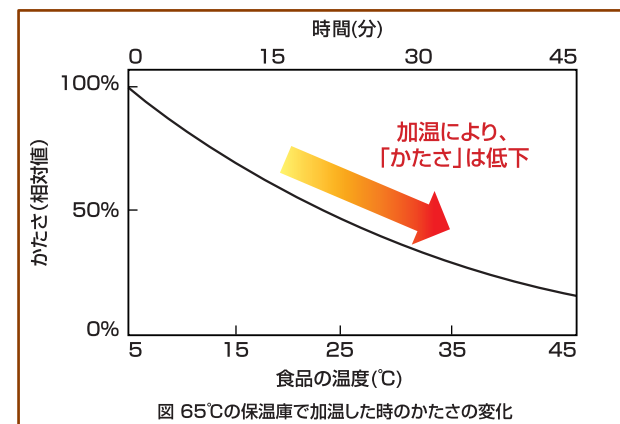
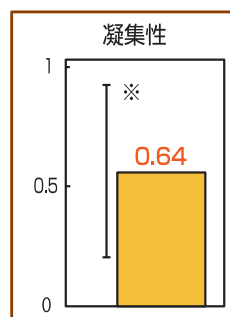
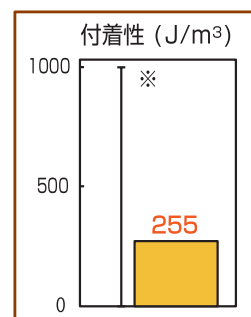
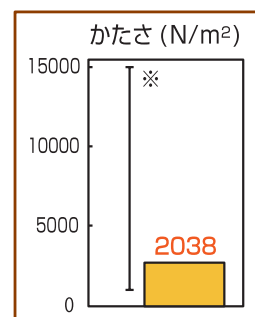


図 65℃の保温庫で加温した時のかたさの変化

常温の缶づめのミカン果実に、ムースナール2%を添加したときの写真と物性



- かたさ、付着性、凝集性のいずれも特別用途食品えん下困難者用食品許可基準Ⅱの規格基準内です。
- ※は特別用途食品えん下困難者用食品許可基準Ⅱの規格範囲です。



使用する食品 と加水量・ムースナール添加量・調理時の食品温度の目安

食 品	加 水 量	出来上がり	ムースナール添加量（％） （全体に対しての添加量）		
			調理時の食品温度		
			室温	60℃程度	80℃以上
肉・魚	食品の等量程度の 水分を加える	かため	1.5～3.0	0.5～1.5	0.3～0.7
		ふつう	0.5～1.5	0.3～0.7	0.2～0.5
水分の少ない 野菜・果物		かため	2.0～3.5	0.5～1.5	0.3～1.0
		ふつう	1.0～2.0	0.3～1.0	0.2～0.7
水分の多い 野菜・果物 飲料	加水なし	かため	2.5～4.0	1.0～2.0	0.5～1.5
		ふつう	1.5～2.5	0.5～1.5	0.3～0.8
濃厚流動食		ふつう	2.0～3.5	1.0～2.5	0.5～1.5

- 表は食品が室温の時のかたまり具合の目安です。
- 出来上がり「かため」は食品を成型できる程度、「ふつう」は食品がまとまる程度の状態です。
- 80℃以上で調理する際は、本品と食品をミキサーした後に電子レンジや鍋などを使い加熱してください。
- 上記表を参考に、食品や目的に応じて、加水量、ムースナール添加量を適宜調節してください。